Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 464-1 (2005) (Arabic): SUGAR CONFECTIONERY

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م.ق.م ٤٦٤-١/ ٢٠٠٥

حلوى السكروطرق الفحص والاختبار

الجزء الاول: حلوى السكر

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PdfSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م : ٤٦٤-١/ ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ٤٦٤جـــ١/ ٢٠٠٥الخاصة بـــ " حلوى السكروطرق الفحص والاختبار جـــ١:حلوى السكر " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٢ الخاصة بـــ " حلوى السكروطرق الفحص والاختبار جـــ١:حلوى السكر ".

وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا لقرار ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٥/٣ الخاصة بالسكاكر والحلوىومنتجاتها

PDF Secure Demo www.pdftron.com

حلوى السكر وطرق الفحص والاختبار

جـ ١ : حلوى السكر

١. المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بأنواع حلوى السكر والتى تشمل الحلوى الجافة (قابلة للتقصف مثل الدربس – قابلة للتقصف ومحشوة مثل الفوريه – الحلوى ذات السطح اللامع الساتينيه – (الدراجية – حلوى السكر المضغوطة بأنواعها) وأنواع الحلوى الطرية (التوفى بأنواعه – الملبن – النوجا – الفوندان – عجائن الفاكهة) والحلوى الجيلية وأنواع الحلوى الشرقية (حلوى الموالد – حلوى الحمصية والسمسمية والفولية والبندقية – حلوى الدوميه – حلوى جوز الهند – الحمام "اللديدة" – قطع جوز الهند المبشور) وحلوى المضغ (اللبان) والاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بكل نوع.

٢. التعاريف

١/٢ التعريف العام

هى ناتج المعاملة الحرارية للسكريات الطبيعية عند درجة حرارة محددة مع إضافة مكسبات الطعم والرائحة والألوان المسموح بها صحياً مع بعض الإضافات الغذائية الأخرى حسب الصنف .

١/١/٢ الحلوى الجافة :

هى ناتج المعاملة الحرارية للسكريات الطبيعية عند درجة حرارة محددة فى أوعية مقفلة تحت تفريغ ثم إضافة مكسبات الطعم والرائحة والمواد الملونة المسموح بها صحياً .

٢/١/٢ الحلوى الجافة المحشوة القابلة للتقصف "الفورية"

هى ناتج طبخ السكر وملح الليمون أو خليط من السكر والسكريات الطبيعية بنسب معينة على درجة حرارة محددة فى أوعية مقفلة تحت تفريغ مناسب أو مفتوحة ثم إضافة مكسبات الطعم والرائحة والألوان المسموح بها صحياً ثم حشوها بالحشو المناسب (المربات – عجينة اللوز – البندق – الشيكولاتة – الفواكة – الفوندان – جوز الهند ...) .

٣/١/٢ الحلوى الجافة ذات السطح اللامع "الساتينيه" :

هى ناتج طبخ السكروز وملح الليمون أو خليط من السكر والسكريات الطبيعية بنسب معينة على درجة حرارة محددة فى أوعية مقفلة تحت تفريغ مناسب أو مفتوحة ثم إضافة مكسبات الطعم والرائحة والالون المسموح به صحياً ثم كدها فى آلات ذات أزرع قلابة مما يكسبها السطح اللامع والقوام الهش وقد تحشى بحشو مناسب أو لا تحشى .

٤/١/٢ الدراجية :

هى ناتج تغليف الحشو الداخلى (اللوز وأنواع النقل المختلفة أو الحمص أو الفول السودانى أو السكروز والجلوكوز التجارى المطبوخ أو المحلول السكرى المركز أو جوز الهند أو الشيكولاتة أو الفوندان أو اللبن) بخلاف السكر فى آوانى ذات حركة دورانية .

٢/١/٥ حلوى السكر المضغوطة بنوعيها

٢/١/٥/١ النعناع : هو خليط من السكروز مع مواد أخرى كالجلاتين والصمغ العربى وحمض الاستياريك الغذائى والمضاف إليه زيت النعناع (المانتول) والمخلوط خلطاً جيداً بعد تجفيفه ثم ضغطه فى مكابس خاصة ليعطى أشكالاً مختلفة .

٢/١/٥/٢ حلوى السكر المضغوطة بطعوم أخرى :

هو خليط من السكروز مع مواد أخرى كالجيلاتين والصمغ العربى وحمض الاستياريك الغذائى أو مركباته والمضاف إليه مكسبات الطعم والرائحة والألوان المصرح بها صحياً والمخلوط خلطاً جيداً بعد تجفيفه ثم ضغطه فى مكابس خاصة ليعطى أشكالاً مختلفة . ويسمى باسم مكسب الطعم والرائحة المضاف .

٢/١/٦ الحلوى الطرية :

٢/١/٦/١ التوفى :

هو ناتج طبخ السكر والسكريات الطبيعية بنسب معينة مع اللبن أو منتجاته أو بعض الدهون النباتية المسموح بها غذائياً فى أوانى طبخ خاصة ذات أذرع قلابة حتى درجة نضج معينة ثم إضافة مكسبات الطعم والقوام والرائحة والألوان المسموح بها صحياً ثم تبريدها وتشكيلها .

٢/١/٦/٢ الملبن :

هو ناتج طبخ السكروز أو السكروز والجلوكوز التجارى والمضاف إليه نشا وبعض الأحماض كحمض الستريك أو الطرطريك وإحدى مكسبات الطعم والرائحة وقد يضاف إليه لون غذائى مسموح به عند درجة حرارة معينة فى أوانى مفتوحة وقد يضاف إلى الملبن بعض مواد الحشو المختلفة كالنقل والفواكه الجافة .

٢/١/٦/٣ النوجا :

هى ناتج طبخ السكر مع السكريات الطبيعية عند درجة حرارة معينة مع إضافة مواد الخفق المصرح بها صحياً مثل الالبيومين أو الجيلاتين ومكسبات الطعم والرائحة وقد يضاف أنواع النقل المختلفة وعسل النحل والكاكاو وجوز الهند واللبن والفواكه .

٢/١/٦/٤ الفوندان :

هو ناتج طبخ السكروز والجلوكوز التجارى وقد يضاف مكسبات الطعم والرائحة والالوان المسموح بها صحياً وقد يضاف حمض الستريك أو غيره من الأحماض الغذائية وقد يحشى بعجائن الفاكهة أو المرملاد أو أنواع النقل المختلفة وقد تغطى بالشيكولاتة .

٢/١/٦/٥ عجائن الفاكهة :

هى ناتج لب الفاكهة مع السكروز والجلوكوز التجارى والبكتين وحمض الستريك ومكسبات الطعم والرائحة واللون المسموح به صحياً فى أوانى مفتوحة على درجة حرارة مناسبة ثم يصب فى قوالب مطبوعة على النشا .

٢/١/٧ الحلوى الجيلية :

هى ناتج طبخ السكروز والجلوكوز التجارى مع الجيلاتين أو البكتين أو الآجار أو النشا أو الصموغ الغذائية أو خليط من بعضها مع بعض المحسنات أو مثبتات القوام ومكسبات الطعم والرائحة والمواد الملونة المصرح بها .

٢/١/٨ الحلوى الشرقية :

٢/١/٨/١ حلوى الموالد :

هى ناتج طبخ السكروز أو السكروز والجلوكوز التجارى مع مكسبات الطعم والرائحة عند درجة حرارة مناسبة فى أوانى طبخ بحيث تمزج بالهواء إلى درجة حرارة مناسبة .

٢/١/٨/٢ حلوى الحمصية والسمسمية وأنواع النقل المختلفة :

هى نواتج طبخ خليط من السكروز والجلوكوز التجارى بنسب خاصة عند درجة حرارة مناسبة فى أوانى خاصة وقد تضاف إليها بعض مواد الاستحلاب ومكسبات الرائحة المصرح باستعمالها صحياً والمضاف إليها البذور الآتية :

السمسم – الحمص – الفول السودانى – أنواع النقل المختلفة على أن تكون هذه البذور مقشورة ومحمصة فيما عدا السمسم فيجوز استعماله غير محمص ثم تشكل أما على هيئة أقراص أو شرائح أو أصابع أو مكعبات أو علف الكيزان أو محشى أو مناديل وتسمى تبعاً لنوع النقل المستعمل .

٢/١/٨/٣ الدومية :

هى ناتج طبخ السكروز والجلوكوز التجارى والمضاف إليه نشا وبعض الدهون المسموح بها غذائيا وبعض الأحماض كحمض الستريك أو الطرطريك ومكسبات الطعم والرائحة والألوان المسموح بها صحياً عند درجة حرارة مناسبة فى أوانى مفتوحة بإضافة مواد الحشو المختلفة .

٢/١/٨/٤ حلوى جوز الهند (الحمام – اللديدة – قطع جوز الهند المبشور):

هى ناتج طبخ السكروز والجلوكوز التجارى عند درجة حرارة مناسبة والمضاف إليه جوز الهند وقد يضاف مكسبات الطعم والرائحة والزبيب وأنواع النقل المختلفة .

٢/١/٩ اللبان

٢/١/٩/١ لبان محلى :

هو ناتج خلط السكر المطحون والجلوكوز وصموغ اللبان الأساسية عند درجة حرارة مناسبة مع بعض الإضافات الغذائية الأخرى المسموح بها صحياً .

٢/١/٩/٢ لبان غير محلى (اللبان البلدى المجهز) :

هو صمغ أشجار اللبان البلدى المخلوط أو غير المخلوط بنسبة لا تزيد على ٣٠٪ من شمع النحل أو المستكة كلاهما وبعض المضافات الأخرى المسموح بها صحياً .

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/١ الحلوى الجافة

٣/١/١ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٥٪ مقدرة كسكر محول .

٣/٢ الحلوى الجافة المحشوة القابلة للتقصف "الفورية"

٣/٢/١ الحشو جيد الطعم وخالى تماماً من التزنخ .

٣/٢/٢ لا تقل نسبة السكريات الصلبة فى الغلاف الخارجى عن ٦٥٪ مقدرة كسكر محول

٣/٣ الحلوى الجافة ذات السطح اللامع "الساتينيه" .

٣/٣/١ الحشو فى الأصناف المحشوة يجب أن يكون جيد الطعم خالى تماماً من التزنخ .

٣٣/٣/٢ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٥٪ مقدرة كسكر محول فى الأصناف غير المحشوة وفى الغلاف الخارجى فى الأصناف المحشوة .

٣/٤ الدراجية :

٣/٤/١ السطح الخارجى أملس ولامع وذات لون متجانس وخالى من الثقوب والتبقع .

٣/٤/٢ لا تقل نسبة السكروز فى الغلاف الخارجى للأصناف الممتازة المحشوة باللوز عن ٨٠٪ .

٣/٤/٣ لا تقل نسبة السكروز فى الغلاف الخارجى فى الأصناف الأخرى عن ٣٠٪ .

٣/٤/٤ لا تزيد نسبة وزن مكونات الغلاف الخارجى بالنسبة للحشو عن ٦٠٪ .

٣/٥ حلوى السكر المضغوطة بنوعيها :

٣/٥/١ ذو طعم جيد ومميز فيه طعم النعناع واضحاً .

٢/٥/٣ لا تقل نسبة السكروز فى المنتج النهائى عن ٩٥٪ .

٦/٣ الحلوى الطرية :

١/٦/٣ التوفى

١/١/٦/٣ ذات طعم جيد مميز للصنف لا أثر للطعم المحروق /أو التزنخ فيها .

٢/١/٦/٣ فى حالة الأصناف المصنوعة من اللبن لا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٣٠٪ من المنتج النهائى وبحيث لا تقل نسبة دهن اللبن فيها عن ربع هذه النسبة وفى حالة الأصناف المضاف إليها مواد الخفض لا تقل نسبة المواد الدهنية عن ٥٪ وفى حالة المواد الدهنية عن ٢,٥٪ من المنتج النهائى .

٣/١/٦/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٨٪ .

٤/١/٦/٣ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٥٪ مقدرة كسكر محول .

٧/٣ الملبن :

١/٧/٣ يكون النقل المستخدم فى الحشو محمصاً ومقشوراً وخالياً من التزنخ وآثار الإصابات الحشرية .

٢/٧/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة فى المنتج النهائى على ٢٠٪ .

٣/٧/٣ لا تقل نسبة السكروز عن ٧٠٪ وفى الأصناف المصنوعة من السكروز فقط وفى الأصناف المصنوعة من خليط من السكروز والجلوكوز لا تقل نسبة المواد السكرية عن ٦٠٪ مقدرة كسكر محول على أن لا تزيد نسبة الجلوكوز فيها على ٢٥٪ .

٨/٣ النوجا :

١/٨/٣ أنواع النقل الداخلة فى صناعتها خالية من التزنخ والإصابات الحشرية والقشور .

٢/٨/٣ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٤٥٪ مقدرة كسكر محول .

٣/٨/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٨٪ .

٩/٣ الفوندان :

١/٩/٣ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٧٠٪ فى الأصناف غير المحشوة وفى غلاف الأصناف المحشوة .

٢/٩/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٢ ٪ .

٣/٩/٣ الحشو جيد الطعم وخالى تماماً من التزنخ .

١٠/٣ عجائن الفاكهة :

١/١٠/٣ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٤٥٪ مقدرة كسكر محول .

٢/١٠/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٠٪ فى المنتج النهائى .

٣/١١ الحلوى الجيلية :

٣/١١/١ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٤٥٪ مقدرة كسكر محول .

٣/١١/٢ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٢٠ ٪ فى المنتج النهائى .

٣/١٢ الحلوى الشرقية :

٣/١٢/١ حلوى الموالد

٣/١٢/١/١ لا تقل نسبة السكروز عن ٩٠ ٪ من المنتج النهائى .

٣/١٢/١/٢ تكون الاوراق المستعملة فى تزين تلك الحلوى مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن.

٣/١٢/٢حلوى الحمصية والسمسمية والبندقية

٣/١٢/٢/١ اللون أبيض زاهى فى حلوى الأقراص (حمصية) .

٣/١٢/٢/٢ لا تزيد نسبة القشور على ١ ٪ من وزن البذور المستعملة .

٣/١٢/٢/٣ لا تقل نسبة السكروز عن ٥٠ ٪ من مجموع المواد السكرية .

٣/١٢/٣ الدومية :

٣/١٢/٣/١ تكون مواد الحشو المستخدمة مقشورة خالية من التزنخ وآثار الإصابات الحشرية

٣/١٢/٣/٢ لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٥ ٪ فى المنتج النهائى .

٣/١٢/٣/٣ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٥٥ ٪ فى المنتج النهائى مقدرة كسكر محول .

٣/١٢/٤ حلوى جوز الهند (الحمام – اللديدة – قطع جوز الهند المبشور)

٣/١٢/٤/١ تكون أنواع النقل الداخلة فى صناعتها خالية من التزنخ والقشور والإصابات الحشرية .

٣/١٢/٤/٢ لا تقل نسبة جوز الهند عن ٥٠ ٪ من المنتج النهائى فى حالة الحمام واللديدة أما فى حالة قطع الهند المبشور فلا تقل نسبة جوز الهند عن ٣٠ ٪ .

٣/١٢/٤/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة على ١٢ ٪ .

٣/١٢/٤/٤ لا تقل نسبة جوز الهند المبشور عن ٣٠ ٪ فى حالة الحمام واللديدة ولا تقل نسبة السكروز فى المنتج النهائى عن ٥٥ ٪ .

٣/١٣ اللبان

٣/١٣/١ اللبان المحلى وغير المحلى

٣/١٣/١/١ تكون الصموغ المستخدمة من المصرح بها غذائية وخاليا من الصموغ والراتنجات غير الغذائية .

٢/١/١٣/٣ لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٥ ٪ مقدرة كسكر محول بالنسبة للبان المحلى .

٣/١/١٣/٣ لا تقل نسبة صموغ اللبان الأساسية عن ١٧٪ بالنسبة للمحلى أما بالنسبة للبان البلدى لا تقل عن ٧٠٪ .

٤/١/١٣/٣ لا يزيد الرقم الحمضى لصموغ اللبان الأساسية على ١٨٪ .

٥/١/١٣/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة على ٦٪ .

٦/١/١٣/٣ يشترط أن تكون المستكة المضافة للبان البلدى مطابقة للمواصفة القياسية المصرية ١٩٨٨/١٦٨٠ .

٧/١/١٣/٣ يشترط أن يكون الشمع المضاف خاليا من الشموع المعدنية .

١٤/٣ تكون الخامات المستعملة فى تصنيع هذه الأصناف من الحلوى مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .

١٥/٣ لا يجوز استعمال المحليات الصناعية .

١٦/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن .

١٧/٣ تكون الحلوى غير متميعة .

١٨/٣ تكون خالية من ميكروبات التسمم الغذائى والميكروبات الضارة بالصحة .

١٩/٣ تكون خالية من السموم البكتيرية وسموم الفطريات .

٢٠/٣ تكون بقايا المبيدات والأدوية فى الحدود المقررة دولياً والصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة والمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٣/ ٢١ يتم الفحص الإشعاعي على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ علية.

٢٢/٣ لاتزيد فترة صلاحية المنتج عن ما هو مذكور بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣-جـ٧.

٤ المعايير الوصفية

١/٤ الحلوى الجافة :

١/١/٤ الأصناف غير ملتصقة مع بعضها أو بورق التغليف

٢/١/٤ ذات طعم مقبول ومتماثل فى الحجم والشكل واللون بالنسبة للنوع الواحد .

٣/١/٤ سهل الاستحلاب ذات مكسر حاد متقصف .

٢/٤ الحلوى الجافة المحشوة القابلة للتقصف "الفورية" .

١/٢/٤ ذات طعم مقبول ومتماثلة فى الشكل والحجم واللون بالنسبة للنوع الواحد .

٢/٢/٤ الجزء الخارجى لامع سهل التقصف .

٣/٢/٤ الحشو منتظم داخل القطعة الواحدة وبحجم مناسب وغير محتوى على مواد مالئة.

٣/٤ الحلوى الجافة ذات السطح اللامع "الساتينيه"

١/٣/٤ ذات طعم مقبول متماثلة فى الشكل والحجم معاير .

٢/٣/٤ الحشو منتظم داخل القطعة الواحدة والحجم مناسب ولا يحتوى على مواد مالئة.

٤/٤ الدراجية

١/٤/٤ الغلاف الخارجى أن يتكون من خامات السكر والدقيق والفانيليا والنشا والصمغ العربى والجيلاتين ويمكن إضافة منتجات الكاكاو ويلمع بالشموع المختلفة وبودرة التلك .

٢/٤/٤ ذات طعم ورائحة واضحين مميزين وشكل وحجم متناسق ومنتظم .

٥/٤ حلوى السكر المضغوطة بنوعيها :

١/٥/٤ سهل التقصف تحت الأسنان ومستحلب تماماً .

٢/٥/٤ القطع منتظمة الشكل ملساء ناصعة البياض خالية من التبقع .

٦/٤ الحلوى الطرية :

١/٦/٤ التوفى

١/١/٦/٤ القطع منتظمة الشكل سهلة الاستحلاب لينة غير متقصفة تحت الأسنان .

٧/٤ الملبن :

١/٧/٤ لا يستعمل لكساء القطع سوى السكر الناعم أو خليط من السكر والنشا بشرط نسبةالنشافىالخليط٥٠٪ .

٢/٧/٤ ذو طعم جيد وقوامه معتدل رخو وغير متقدم الجفاف

٨/٤ النوجا :

١/٨/٤ خالياً من المواد المالئة مثل النشا والدقيق .

٢/٨/٤ خالياً تماماً من بودرة التلك .

٣/٨/٤ ذات قوام متقصف فى حالة استعمال الالبيومين ومطاطاً فى حالة استعمال الجيلاتين .

٣/٨/٤ ذات طعم مميز للصنف .

٩/٤ الفوندان :

٤/٩/١ القطع سهل التفتيت تحت الأسنان

٤/٩/٢ بللورات السكر صغيرة وسهلة الاستحلاب .

٤/٩/٣ له طعم مميز مقبول

٤/٩/٤ اللون معتم وغير شفاف

٤/٩/٥ الحشو غير محتوى على مواد مالئة .

٤/١٠ عجائن الفاكهة :

٤/١٠/١ القوام عجينى غير متقدم الجفاف .

٤/١٠/٢ خالية من المواد المالئة .

٤/١٠/٣ لها طعم ورائحة مميزين

٤/١٠/٤ اللون متجانس

٤/١١ الحلوى الجيلية :

٤/١١/١ قد تكسى بعض الأصناف بطبقة من السكروز أو تلمع ببعض الزيوت المصرح باستخدامها غذائياً .

٤/١١/٢ ذات طعم ورائحة مقبولين

٤/١١/٣ سهلة المضغ وتستحلب تماماً .

٤/١٢ الحلوى الشرقية :

٤/١٢/١ حلوى الحمصية والسمسمية والبندقية .

٤/١٢/٢ نسبة الحمص والسمسم ٢٥ ٪.

٤/١٢/٣ ذات طعم جيد وهشة سهلة الكسر

٤/١٣ حلوى الموالد

٤/١٣/١ ذات طعم جيد ورائحة مقبولة

٤/١٤ الدومية

٤/١٤/١ فى حالة الإنتاج على صورة قطع تغلف كل قطعة على حده بغلاف مناسب .

٤/١٤/٢ ذات طعم جيد وقوامه متماسك متوسط المطاطية

٤/١٥ حلوى جوز الهند (الحمام – اللديدة – قطع جوز الهند المبشور) .

٤/١٥/١ خالية من المواد المالئة كالنشا والدقيق .

٤/١٥/٢ ذات طعم ورائحة مميزين ولون أصفر مائل للبنى فى حالة اللديدة وأبيض ناصع فى حالة الحمام وقطع جوز الهند المبشور .

٤/١٥/٣ القوام متماسك مداغ فى حالة اللديدة والحمام

٤/١٦ اللبان

٤/١٦/١ اللبان المحلى وغير المحلى .

٤/١٦/١/١ وزن الغلاف الخارجى لأنواع اللبان الدراجية ٣٠٪ من المنتج النهائى .

٤/١٦/١/٢ لين سهل المضغ مقبول الطعم والرائحة .

٤/١٦/١/٣ متجانس اللون والقوام غير متبقع

٤/١٧ خالية من الكسر عند خروجها من المصنع نسبة الكسر ٢٪ عند تاجر التجزئة .

٥ العبوات والبيانات

٥/١ تغلف أصناف الحلوى بعناية بغلاف مناسب ثم يعبأ فى عبوات خارجية مناسبة كما يجوز تعبئتها بدون تغليف فى عبوات مناسبة على أن تكون محكمة القفل على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/٢ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ والخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة وكذلك التشريعات الصادرة فى هذا الشأن.

٥/٢/١اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٥/٢/٢ الوزن الصافى أو عدد الوحدات .

٥/٢/٣ اسم الصنف .

٥/٢/٤ بيان بالمكونات.

٥/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/٢/٦ اشتراطات التخزين .

٥/٢/٧ عبارة إنتاج (ج.م.ع) أو عبارة (صنع فى مصر)فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٦ المصطلحات الفنية

بونبون فورية...... bonbons fourres

التوفى...... toffee

الحلوى الجافة ...... hard candy

الحلوى الطرية...... .soft candy

الدراجية...... aragees

الدربس ...... drops-acid

الفوندان ...... sugar creams (fondant)

القلفونية...... colophony

الملبن ...... turkish delight

النعناع...... minr-menthe

النوجا ...... nougat

٧ المراجع

1-C. Trevor Williams chocolate and confectionary Leonard Hill, London 1964.

2- M. Gutter son: Confectionary products manufacture processes, n d c park, Ridge, Newjersy U.S.A (l a s).

3-W. Bachman conlinental confectionery, Maolaren& sons limited, London (1955).

4- Confiserie industrielle (CODFTALLOZ) A. Allo-Nsius (JEAN-LONIS MARTIN).

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.

شركة السكر والصناعات التكاملية

- المركز القومى للبحوث

مصلحة الرقابة الصناعية

المعامل المركزية – وزارة الصحة .

مصلحة الكيمياء .

كلية الزراعة – جامعة الزقازيق

معهد بحوث وقاية النبات

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات

غرفة الصناعات الغذائية

الهيئة العامة للتصنيع

إدارة مراقبة سلامة الأغذية

الشركة المصرية للأغذية (بسكو مصر)

الشركة القابضة للصناعات الغذائية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 464-1/2005

SUGAR CONFECTIONERY AND METHODS OF ANALYSIS

PART: 1

SUGAR CONFECTIONERY

ICS 67. 180. 10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality